

Rotary Club of Satte Chuo

2024-2025年度RIテーマ

The Magic of Rotary



会長 中田 盛夫 事務所；埼玉県幸手市南2-6-20 G-Five内
 幹事 池田 岩夫 〒340-0156 TEL & FAX 0480-44-0056
 例会日；火曜日19：30～20：30 例会場；G-Five 1階会議室

国際ロータリー会長 ステファニー A. アーチック氏 第2770地区 ガバナー 岡村 睦美氏(川口RC) 2025年 3月18日 火曜日 第1200回例会 No.28

- [開会]
- [開会点鐘]
- [ロータリーソング斉唱] 我らの生業
- [四つのテスト唱和]
- [ビジター紹介]

幸手ロータリークラブ

紙本 瑞基様



近藤 義一様



米山記念奨学生

周 芷煊さん



[誕生月のお祝い]

3月誕生月・・・宮田尚美さん



[会長挨拶] 中田 盛夫会長

みなさんこんばんは。本日は1200回例会に、お客様

として幸手ロータリークラブ 紙本様、近藤様、米山奨学生周さん、例会にお越し頂きありがとうございます。紙本さんと近藤さんは釣り例会にも参加いただきました。そして、周さんは本日が最後の例会になります。本日も宜しくお願いします。



さて、本日3月18日は彼岸の二日目で、20日の中日にはお墓参りに行く方も多いのではないのでしょうか。私も家族でお墓参りを予定していますが、昨日、子どもから「なぜお彼岸にお墓参りをするの?」と質問されました。皆さんに質問です。なぜお彼岸にお墓参りをするのでしょうか? 早速調べてみましたら、まず、お彼岸と言いますと、春と秋のお彼岸がありますが、春は3月20日の春分の日、秋は9月23日を挟んだ前後3日間がお彼岸になります。この春分の日と秋分の日、太陽が真東から昇って真西に沈む日で、昼夜の長さがほぼ同じになることから、あの世(彼岸)とこの世(此岸)の距離が最も近くなるとされていますので、この日にご先祖様とも最も通じやすくなると考え、お墓参りをするそうです。ちなみに、このお彼岸は日本独特の行事だそうです、仏教のインドや中国にはお彼岸のお墓参りはやらないようです。また、お彼岸と言いますとぼた餅や、おはぎがありますが、この二つの違いはわかりますでしょうか。みなさんご存じだと思いますが、実はこの二つは同じもので、時期によって呼び名が変わります。春は牡丹が咲く季節なので「ぼた餅」、秋は萩が咲く季節なので「おはぎ」とよびます。実は私は、「ぼた餅」はこしあん、「おはぎ」が粒あんの違いだと思っていましたので、今回も勉強になりました。

また、お墓参りと言いますとお盆がありますが、お彼岸とお盆の違いはなんだか分かりますか？

答えは、先ほども話しましたが、お彼岸は此岸(この世)と彼岸(あの世)が最も近づく日に先祖の供養を行うことで、お盆は、あの世から帰ってくるご先祖を、お迎えし、供養した後にあの世に送り出す行事で、同じお墓参りでもそれぞれに目的が違うことが分かります。

それでは最後に、「ワインのテイステイング」と「ワインをたしなむ」の違いはわかりますでしょうか？

答えはこの後の授業で「ソムリエたつろう」から説明がありますので楽しみにしてください。本日の例会も宜しくお願いします

[幹事報告] 池田 岩夫幹事

皆さんこんばんは。今月に届いております資料の報告をいたします
さて本日の幹事報告は 7件です



① 川口モーニング RC からの訃報

です。昨年 12 月 16 日に 88 歳で亡くなられた、田村亮夫 2003-04 年度地区ガバナーのお別れの会の案内が届きました。

日時 令和 7 年 4 月 29 日(昭和の日)14 時から

場所 川口フレンジア

たまたま、幹事池田の会長年度なので、出席してまいります。

②幸手、杉戸倫理法人会より

倫理経営講演会の招待状が届きました

日時 令和 7 年 4 月 16 日(水)17:30

会場 カルスタすぎと

テーマ 経営力を磨く 小さなことから会社は変わる
会長への招待ですが、都合により幹事が代理出席します

③幸手市さくらマラソン大会実行委員会より

幸手市さくらマラソン大会の案内が届きました

日時 令和 7 年 3 月 30 日(日)8 時 45 分スタート

④地区事務所より、2025-26 年度会長エレクトラーニングセミナーの案内です

日時 2025 年 4 月 22 日(火)23 日(水)の 2 日間

登録 09:30 点鐘 10:00 場所 戸田市文化会館

八木会長エレクトが参加します

⑤(公財)ロータリー米山記念奨学会より

終了奨学生の連絡先 WEB 登録の案内が届きました
周 芷煊さんにカウンセラーから連絡済です。

⑥国際ロータリー第 2520 地区及び地区ガバナーより
令和 7 年大船渡大規模山林火災被害支援の依頼が届きました。会員一人当たり 1000 円の依頼です。

⑦ 4 月 22 日は当クラブ主管の第 7 グループ 3 クラブ
合同例会です。

会場 ホテルグリーンコア

集合 17:00 可能な方 受付 18:30 点鐘 19:00

例会 19:00~19:20 第 1 部

19:30~19:55 第 2 部 講談師神田葵師匠の
アトラクション

懇談会 20:00~21:30 次年度紹介など

奮って参加ください。

本日の幹事報告は以上です

[お客様ご挨拶]

幸手ロータリークラブ 紙本瑞基様

皆様、こんばんは。今日はワイン例会にお招きいただきましてありがとうございます。先日の I.M.の時にこのお話をお聞きしまして、とても楽しみにしておりました。昨年は、釣り例会にも参加させていただきました。幸手中央さんの素晴らしい例会に参加する機会をいただき、もっとも仲良きさせていただきたいと思っております。今後ともよろしくお願いします。



幸手ロータリークラブ 近藤義一様

こんばんは。本日はお招きいただきありがとうございます。紙本さんのお話が全てです。よろしくお願いします。



[米山記念奨学生ご挨拶]

周 芷煊さん

みなさん、こんばんは。一言ご挨拶をさせていただきます。今日は、奨学生として最後の例会に参加しました。このクラブに入って 2 年経ちました。本当にあっという間でした。社会人になっても日本で生活していますので、時間がある限り幸手中央クラブに戻ってきたいと思っております。ありがとうございました。



[本日の例会] ワインテイスティング例会

小林達郎親睦活動委員長

みなさん、こんばんは。昨年引き続きましてこのような会を設けていただきましてありがとうございました。



家業が酒屋なのですが、家に入る前にワン関係の営業をしておりました。いろいろな勉強をしてきました。

今日は、ワインの基礎知識として少しだけお話をさせていただきます。世界のブドウのなかでワイン用のブドウは約 8 割です。食用のブドウは10%ほどです。日本は土地が肥えているので食べて美味しいブドウが付けられますが、ヨーロッパなどは皮が硬くて糖度が高いのでワインに加工するのに向いています。



3月18日 ワインリスト 幸手中央ロータリークラブ

シャトーオーボンフィル(白)	750ml	ボルドー
シャブリ(白)	750ml	ブルゴーニュ
フォルジェブリモン(白)	750ml	シャンパーニュ
フォンコートボルドー(赤)	750ml	ボルドー
シャトーフォントボネ(赤)	750ml	ボルドー
ブルゴーニュピノノワール(赤)	750ml	ブルゴーニュ
シロナ ソーテルヌ(白)	750ml	ボルドー ソーテルヌ

ワインの基礎知識

ぶどうの品種

1キログラムのぶどうから搾汁される果汁、ワイン(赤ワイン)の量は、600ml~800ml。ワインはぶどう果実に含まれる糖分を直接発酵させるので、穀物を原料とする日本酒やビールと異なり、基本的に「仕込み水」として水を用いることはありません。それだけに原料となるぶどうの品質がそのままワインの品質となってあらわれます。良いワインは良いぶどうから生まれるのです。そしてぶどうの品質には、ぶどうの品種、産地、その年の気候など自然条件が大きく影響します。

赤ワイン用	カベルネ・ソーヴィニオン	赤ワイン用の代表的品種。フランスのボルドー地方が代表的な産地です。芳醇でコショウやカシスを思わせるスパイシーな香りと、酸味と渋みのバランスのとれた深い味わいのワインを産み出します。
	メルロー	カベルネ・ソーヴィニオンに比べてやや早熟な品種です。豊かな香りとみのある風味、やわらかな口当たりのワインとなります。
	ピノノワール	フランスのブルゴーニュ地方を代表する品種。渋みは控えめで、酸味が高く、フルーティな香りのなめらかなワインとなります。
白ワイン用	シャルドネ	世界的に人気のある白ワイン用の品種。香り高く、酸味とコクのバランスがとれたキレイな辛口ワインになります。シャンパン用としても知られています。
	ソーヴィニオンブラン	歴代から香りと爽やかでしっかりとした酸味のあるフレッシュな辛口ワインを産み出します。ボルドー地方の主要品種でニュージランドを主として世界各地で栽培されています。
	セミヨン	優雅な香りをもつ繊細な味わいが特徴。ワインの酸味を緩和し、丸みを帯びた香りを与えます。貴腐ワインにも使われています。

ワインの格付け

ワインは、ぶどうの品種、ぶどうの育つ土壌、栽培法、気候、収穫時期、製造法、貯蔵法などが相まって、その個性が生まれます。ですから、それぞれのワインの個性を明確にし、品質を保つためには、生産地域を狭く限定して規制していく必要があります。そのために作られたのが「ワイン法」であり、そのなかで品質の基準となっているのが「格付け」です。

EU	フランス	イタリア	スペイン	ポルトガル
A.O.P. (Appellation d'Origine Protégée) 原産地名格保護ワイン	A.O.P. (A.O.C.) 原産地統制名称ワイン	D.O.P. (D.O.C.G., D.O.C.) 保護原産地呼称ワイン	D.O.P. (V.P.C., V.P., D.O.C.a., D.O., V.C.) 原産地呼称保護ワイン	D.O.P. (D.O.C.) 原産地名格保護ワイン
I.G.P. (Indication Géographique Protégée) 地理的表示保護ワイン(地酒)	I.G.P. (Vin de Pays) 地理的表示保護ワイン(地酒)	I.G.P. (I.G.T.) 保護地理表示ワイン	I.G.P. (Vino de la Tierra) 地理的表示保護ワイン	I.G.P. (Vinho Regional) 地理的表示保護ワイン
V.S.I.G. (Vin Sans Indication Géographique) 地理的表示のないワイン(テーブルワイン)	V.S.I.G. (Vin de France) テーブルワイン	Vino テーブルワイン	Vino テーブルワイン	Vinho テーブルワイン

ワインは、ブドウの出来によって出来上がりが変わってきます。技術力だけでは補えないブドウの出来に左右されてしまいます。ワイン用のブドウは 100 種類ほどありますので、非常にバラエティに富んだお酒です。

フランスワインで代表的なボルドーとブルゴーニュのワインを持ってきましたので、飲み比べていただきたいと思います。

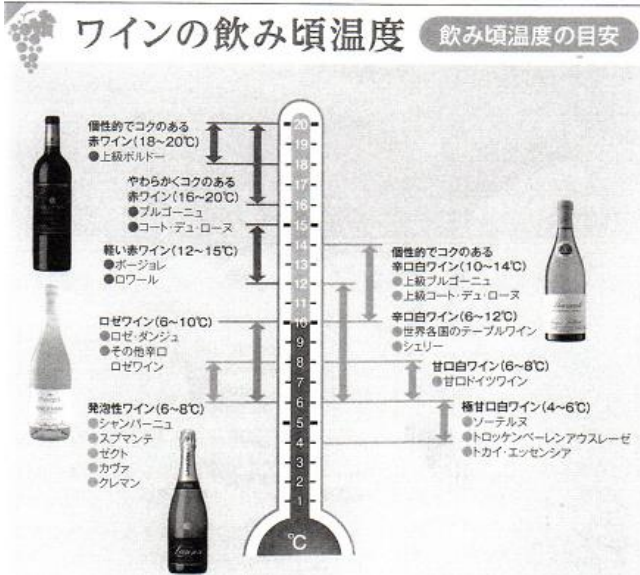
それと、紙本さんから素晴らしい貴腐ワインを持っていただきました。一級のワインでお値段もかなり高いものになります。最後に皆さんで美味しくいただきます。

最初に、食前酒といってあまり甘みが無く食欲の増す白ワインから召し上がっていただきます。次に、シャブリを飲んでみましょう。ブドウ品種は、シャルドネです。



味にコクのあるものは、温度はいくらか高めが美味しいと思います。味の濃いお料理には赤ワインを、淡白な味のお料理には白ワインが合うと思います。日本のお料理はあっさり系が多いので、白ワインが合うと思います。日本料理は酢の味のするものがあるのでワイン

とは少しバッティングすることもあります。
最近は、お寿司に合うワインもあります。



次は赤ワインの飲み比べです。ボルドーワインとブルゴーニュワインです。ボルドーは、カベルネソービニオン。ブルゴーニュは、ピノワールというブドウ品種でついています。違いを感じていただければと思います。

ワインと料理

脂身の多い肉や魚、こってり系の料理なら

赤ワイン

脂身の多い料理の場合、赤ワインのタンニン分(渋み)が口の中に残る脂っこさを和らげます。

軽めでフレッシュなライトボディ 脂身の多い魚介類 軽めの肉料理	コクと酸味のバランスの良いミディアムボディ 濃い味付けの魚介類 さっぱりめの肉料理	香りが強く濃厚なフルボディ 脂っこくボリュームのある料理
---------------------------------------	---	---------------------------------

白身の魚や鶏肉など、淡泊な味わいのあっさりメニューには

白ワイン

魚介類や鶏肉の旨みを白ワインの味わいが引き立てます。

酸味の豊かなタイプ 食前酒 さっぱりとした味付けの魚介料理	酸味のまろやかなタイプ 素材がもつ甘みを活かしたマイルドで軽やかな味わいの料理	コクのある樽熟タイプ バターやクリームソースを使用した魚介類・鶏肉料理	芳醇な甘みをもったタイプ 食前酒 もしくは食後のデザートと一緒に
-------------------------------------	--	--	--

どんな料理にも良く合う

ロゼワイン

すっきりとした辛口 和食や中華など幅広い料理	フルーティでほのかな甘口 オードブルやおつまみ
---------------------------	----------------------------

次はシャンパンです。細いグラスの方に注いでください。食前でも食中でもオールマイティのお酒です。



幸手ロータリークラブの紙本様からの差し入れの貴腐ワインはこちらです。皆さんで美味しくいただきました。ありがとうございました。



ワインの抜栓方法

スティルワイン

- キャップシールをはずします
- スコリューをコルクに刺します
- コルクを引き上げます
- 手で持って引き抜きます
- 状態と香りをチェックします

スクリューキャップ

スクリューキャップについて

- キャップシールをはずします
- 器具を刺します
- コルクを回して開けかけます
- コルクを回して開けかけます
- コルクを回して開けかけます

スパークリングワイン

- キャップシールをはずします
- 器具を刺します
- コルクを回して開けかけます
- コルクを回して開けかけます
- コルクを回して開けかけます

「オリ」と「酒石」について

ワインを開けたとき、びんの底や内側、コルクに沈殿物が付着していることがあります。これらは「オリ」や「酒石」といわれるもので、ともにワインの成分が結合して沈殿した物質です。

「オリ」とは…	タンニンなどのポリフェノール類が凝縮してできた沈殿物です。長期熟成したワインにみられることがあります。
「酒石」とは…	酒石酸(果物の中ではぶどうにだけ含まれる酸味成分)とミネラル(カリウムなど)が結合してできた結晶性の物質です。ワイン中の色素成分とも結合しやすいため、黄色や茶色の結晶となることがあります。低温時に生じやすいので、冷蔵庫や冷凍庫での保管には注意が必要です。
「オリ」や「酒石」が発生したら…	「オリ」や「酒石」は人体に害を及ぼすものではないので、飲用には問題ありません。おいしくワインを楽しむために、しばらくびんを静置して沈殿物を底に沈め、その後「オリ」や「酒石」が混ざらないように静かにグラスに注ぐか別の容器に移しかえてください。



[出席報告]

	会員数	出席免除	出席者数	MU	出席者数計	出席率
本日の例会	16	5	8	0	8	72.73%
前回の例会	16	5	8	1	9	81.82%
前々回の例会	16	5	11	0	11	100.00%

[スマイルボックス報告]

●大橋秀樹会員

一昨日は、高田馬場のスタジオでバンドの練習をした後にブルーノート東京で櫻井哲夫 Session を観てきました。

●石橋久充会員

紙本さん、近藤さん、ようこそ。また、釣り例会行きましょう！周ちゃん、いよいよ社会人頑張ってください。たまには顔見せに来てください。

●八木泰典会員

紙本さん、近藤さん、ようこそ。大歓迎です。周ちゃん、もうじき卒業ですね。寂しくなります。

●井上 亮会員

先週は、お誕生祝いありがとうございました。

●石井 明会員

「BAR 五十嵐」に是非いらしてください。井上さんのご家族の経営するお店です。八丁堀にあります。

●中田盛夫会員

紙本さん、近藤さん、本日はありがとうございます。ソムリエ タツツロウさん、宜しくお願いします。

●小林達郎会員

ワイン例会へようこそ！

シケンさん、今日で最後ですね。今後もよろしく。

●池田岩夫会員

紙本様、近藤様、ようこそ。芷煊、今日で一応お別れですね。さびしい(泣き笑い)

●宮田尚美さん、

先週はお休みしてごめんなさい。お誕生祝い、ありがとうございます。

本日の合計	¥14,000
本年の合計	¥306,000

[閉会点鐘]



例会の出席は、ロータリアンに課せられた最低の責任です。欠席の連絡は、必ずお願い致します。

クラブ事務所 TEL&Fax 0480-44-0056

公共イメージ委員会